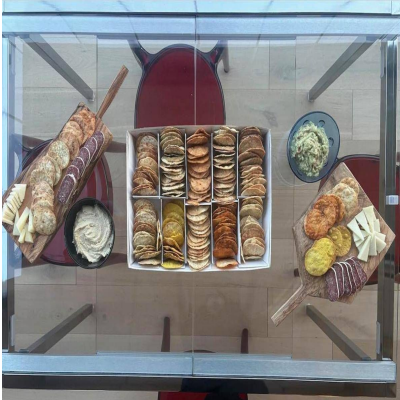




COMUNICATO STAMPA SPONSORIZZATO â?? Pizzamagna reinventa la Scrocchiarella romana: â??La Scrocchia Magna, nuovo formato per la GDOâ?•

Descrizione

(Immediapress) â?? Roma, 13 ottobre 2025. La Scrocchiarella romana di Pizzamagna si reinventa, cambia forma, si fa piÃ¹ spessa, ma resta fedele a sÃ© stessa: artigianale, fragrante, fatta con ingredienti selezionati. Gianni Zollo, maestro dellâ??impasto romano, punta alla grande distribuzione con la sua Scrocchiarella che, per lâ??occasione, si allinea al classico formato rettangolare.

La Scrocchiarella di Gianni Zollo non Ã¨ solo un prodotto: Ã¨ un concept che coniuga tradizione e modernitÃ , pensato per adattarsi con coerenza e identitÃ tanto alla piccola bottega di quartiere quanto agli scaffali della grande distribuzione. Il suo formato versatile, la fragranza unica e la capacitÃ di mantenere intatta lâ??esperienza dellâ??autentica pizza romana, la rendono perfetta sia per chi cerca eccellenza artigianale in un contesto gourmet, sia per i consumatori che vogliono qualitÃ e gusto anche nella spesa quotidiana. Ogni morso racconta un equilibrio sapiente tra tecnica e passione, pensato per essere replicabile su larga scala senza mai diventare anonimo.

La nuova Scrocchia Magna nasce per arrivare ovunque, ma senza cedere a compromessi. La forma rettangolare, perfetta per il confezionamento, e il maggiore spessore, studiato per garantire fragranza e tenuta, si adattano al formato GDO ma conservano tutta lâ??identitÃ di un prodotto artigianale autentico.

â??Portare la nostra pizza sugli scaffali della grande distribuzione Ã¨ una sfida che ci siamo presi sul serioâ?•, afferma Gianni Zollo. â??Il nostro obiettivo non Ã¨ cambiare prodotto, Ã¨ estendere il pubblico. Vogliamo far arrivare la qualitÃ ovunque, senza perdere un grammo di autenticitÃ â?•.

La Scrocchia Magna sar  disponibile in confezioni da 1 kg, in una selezione di cinque gusti ispirati alla semplicit  e alla forza della tradizione mediterranea: rosmarino, peperoncino, cinque cereali, olive e bianca. Tutte rigorosamente realizzate con lievito madre e condite con olio extravergine d oliva, senza aromi artificiali n  scorciatoie. Solo impasto, forno e passione.

La distribuzione, curata dal marchio Pizzamagna, punta ora ad ampliare in modo strategico la presenza della Scrocchiarella su scala nazionale, attraverso una rete selezionata di catene GDO, punti vendita gourmet e canali horeca evoluti. Un progetto di espansione che non rincorre la quantit , ma valorizza la qualit  come leva distintiva. Perch  oggi, pi  che mai, il mercato premia ci  che sa unire autenticit  e affidabilit , tradizione e innovazione. La Scrocchia Magna di Gianni Zollo si propone come risposta concreta a questa domanda: un prodotto con radici profonde e una visione contemporanea, capace di parlare a pubblici diversi senza perdere mai la propria identit .

Contatti:
Immediapress
Contatti:

<https://www.pizzamagna.com/>

A cura di:

Pagine S ! SpA

[Comunicazione e Marketing Digitale](#)

tel. 0744.431.927

COMUNICATO STAMPA SPONSORIZZATO: Immediapress   un servizio di diffusione di comunicati stampa in testo originale redatto direttamente dall ente che lo emette. L Adnkronos e Immediapress non sono responsabili per i contenuti dei comunicati trasmessi

  

immediapress

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. ImmediaPress

Data di creazione

Ottobre 13, 2025

Autore

redazione

default watermark